

Orecchiette ai porcini

Le orecchiette ai porcini costituiscono una facile preparazione di pasta e funghi condiranno le orecchiette cotte al dente. Scopriamo i semplici passaggi.



INGREDIENTI

- 350 g Pasta (Orecchiette)
- 250 g Funghi porcini freschi
- Un mazzetto Prezzemolo
- 1 spicchio Aglio
- qualche foglia Basilico
- Un pizzico di buccia grattugiata Limone
- 1 Porro
- 3 cucchiaini Olio di oliva extravergine
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



Pulite il porro, privandolo delle foglie esterne; spuntate le radici e la parte verde più dura, lavatelo accuratamente e tagliatelo a rondelle sottili. Eliminate la parte terrosa dei funghi, spazzolateli delicatamente e puliteli con un panno umido, poi tagliateli a fettine sottili.



In un tegame con l'olio fate appassire il porro con lo spicchio d'aglio, sbucciato e leggermente schiacciato, senza lasciarli colorire. Aggiungete i funghi affettati e fateli cuocere a fuoco vivace per 7-8 minuti.



Insaporiteli con un pizzico di sale e di pepe macinato al momento e cospargeteli con la buccia di limone grattugiata. Portate a ebollizione una pentola d'acqua salata e fatevi cuocere le orecchiette.



Scolate le orecchiette al dente e conditele con il ragù di funghi preparato; cospargete la pasta con il prezzemolo e il basilico, lavati, asciugati e tritati. Mescolate e servite le orecchiette calde.